

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平8-56562

(43) 公開日 平成 8 年 (1996) 3 月 5 日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 B 7/08		7417-4B		
A 2 3 L 1/212	A			

審査請求 有 請求項の数 1 書面 (全 2 頁)

(21) 出願番号 特願平6-223909

(22) 出願日 平成 6 年 (1994) 8 月 16 日

(71) 出願人 594156374

中山 瑛

沖縄県石垣市浜崎町 2 - 1 - 40

(72) 発明者 中山 瑛

沖縄県石垣市浜崎町 2 - 1 - 40

(74) 代理人 弁理士 池田 清美

(54) 【発明の名称】 パパイアの梅シロップ煮

(57) 【要約】

【目的】 梅シロップによりパパイアの果実を煮ることによって、パパイア独特の臭みを抑え、パパイアを加工果実として食べ易くする。

【構成】 表皮を剥き所要大きさに裁断した完熟 2 ～ 3 日前のパパイアの果実を、砂糖 2 5 ～ 3 5 % の梅シロップとガムシロップとを略 1 : 2 の割合で混ぜたシロップにより少なくとも 1 0 分間煮込み、その煮汁と共に保存する。

1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 表皮を剥き所要大きさに裁断した完熟2～3日前のパパイヤの果実を、砂糖25～35%の梅シロップとガムシロップとを略1：2の割合で混ぜたシロップにより少なくとも10分間煮込み、その煮汁と共に保存することを特徴とするパパイヤの梅シロップ煮。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 この発明は、完熟前のパパイヤの果実をシロップで煮ることにより加工食品として保存で

【0002】

【従来の技術】 パパイヤの果肉は黄色で甘い、果肉には独特の臭いがあるので、熱帯産の美味しい果物でありながら、その臭いを嫌ってパパイヤを食べない者もいる。また完熟した果肉は柔らか過ぎて保存加工が困難なことから、消費地域も極めて狭い範囲に制限されている。そこで完熟前の果実を加工して保存することが試みられている。完熟前の果実は甘みや酸味もない淡泊なもので、果物としての旨味は乏しいが、加工に適した硬さを有し、また砂糖煮により果肉は甘く柔らかいものとなる。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら、完熟前の果実をガムシロップで煮ただけでは臭みが残る。このパパイヤの臭いはカラメルシロップや黒砂糖で煮ることにより抑えることはできるが、この場合には煮汁の色が果肉に移ってパパイヤの色合いが失われ、商品価値の著しい低下を招く。この発明は上記事情から考えられたものであって、その目的は、極めて簡単な手段でパパイヤ独特の臭いを抑えることができ、また味もまろやかで適度の酸味を有するパパイヤの梅シロップ煮を提供することにある。

【0004】

【課題を解決するための手段】 上記目的によるこの発明は、砂糖25～35%の梅シロップを混ぜたガムシロップにより、表皮を剥き所要大きさに裁断した完熟2～3日前のパパイヤの果肉を、少なくとも10分間煮込み、その煮汁と共に保存するというものである。

【0005】 この発明における梅シロップとは、青梅を砂糖漬することにより生ずる梅汁のことで、青梅2Kgに砂糖600grを加えて所要期間漬けておくと、500～600grの梅汁が生じて砂糖30%の梅シロップ

2

となる。この梅シロップだけで完熟前のパパイヤの果肉を煮ると、梅の酸味が強いのでシロップ煮でも果肉の甘みが抑えられ、また酸っぱくなってパパイヤ独特の味が無くなるので、梅シロップをガムシロップと約1：2の割合で併せて使用する。

【0006】 ガムシロップは砂糖が25～35%のものを使用するのが好ましく、ガムシロップ中の砂糖が多すぎると、煮ている間に煮汁が飴状となって、果肉の取出しが難しくなり、取出の際の果肉の崩れともなる。

【0007】

【作 用】 この発明では、梅汁により果肉に酸味が生ずると共に梅の香によりパパイヤ独特の臭いが抑えられ、また色合いも損なわれずシロップにより甘みもまして全体的にまろやかなものとなる。

【0008】

【実施例】 完熟3日前の果実の表皮を剥き、縦に幾つかに割って長方形に大きさを揃え、舟底形に整形する。この果肉1kgに対して、30%ガムシロップ400cc、砂糖30%の梅シロップ200ccとを混ぜたシロップを準備する。上記果肉を浅底の大鍋に並べ入れてから、上記シロップを注ぎ入れて10分間ほど適当に揺すりながら普通に煮る。

【0009】 煮上がった果肉は黄色で梅の香りがしてパパイヤの臭みが抑えられ、味は適度な梅の酸味を有し、全体的に甘酸っぱくまろやかなものとなる。また煮汁と一緒にパックにつめて保存すると、シロップの糖分の浸透により甘みが増し、味は一層まろやかとなって香りも更によりくなり、果肉の色も変わることなくパパイヤの黄色のままとなる。

【0010】

【発明の効果】 この発明は上述のように、パパイヤの完熟前の果肉を梅シロップを混ぜたガムシロップで煮たことから、果肉にしみた梅汁により酸味が生ずると共に梅の香によりパパイヤ独特の臭いが抑えられ、また色合いも損なわれずシロップにより甘みもまして全体的にまろやかなものとなる。

【0011】 したがって、パパイヤの果実を無駄にすることなく加工果実として賞味することができ、またパパイヤが含むパパインと梅エキスによる人体への効用により健康食品として役立て得る。

【0012】 しかも梅シロップを加えたガムシロップで煮るだけでよいから、加工に大掛かりな設備や特別な技術も必要としないのでコスト高とならず、小規模な企業でも実施し得るなどの特長を有する。